

Les services à la demande

Nous vous accompagnons dans l'organisation logistique de vos réceptions :

LIVRAISONS (Nous consulter)

Livraison à domicile ou sur le lieu de votre évènement
Livraison en caisson chaud

LOCATION DE VAISSELLE/MATÉRIEL (Nous consulter)

Avec nos partenaires sélectionnés, nous vous proposons la location de vaisselle, nappage tissu, matériel (fours professionnels, bains-marie de table, percolateur à café, etc...), décoration de salle avec notre décoratrice, sélections de vin...

SERVICE (nous consulter)

Nous pouvons mettre à votre disposition du personnel issu de notre réseau de serveurs confirmés.



LE FLEURON
DES MAUGES

62 RUE SALBERIE 49300 CHOLET

☎ 02 41 62 29 63



La Table

DU FLEURON DES MAUGES

Les Halles

DU FLEURON DES MAUGES

SUR-MESURE

Nous vous accompagnons dans la préparation de vos grands événements. Nous sélectionnons pour vous, des produits de qualité qui font la renommée de notre maison.

Nous nous appuyons sur notre expertise et notre expérience pour vous apporter les meilleurs conseils, gage de réussite de votre réception.



LE FLEURON
DES MAUGES

LA MAISON

Le local est ancré dans notre éthique, nous sélectionnons nos boeufs à St Christophe du Bois depuis 1968 !

Au Fleuron tout est fait avec passion et fait maison...

Notre raison d'être et notre inspiration, c'est vous !

A VOS CÔTÉS

Nous étudions également des prestations sur-mesure à partir d'un budget donné.

Faire appel au Fleuron des Mauges, c'est l'assurance d'être pris en charge par une équipe de professionnels dont l'unique préoccupation est de vous satisfaire.

RESSOURCES & ENGAGEMENTS

C'est au cœur du Choletais, terre fertile pour la créativité, que nos collaborateurs imaginent et réalisent votre événement avec passion.

**"Vous garantir
le meilleur est notre devoir"**



LE FLEURON
DES MAUGES

Automne

Hiver



Les Halles

PLACE DU 8 MAI - 49300 CHOLET

DU MARDI AU SAMEDI - TÉL 02 41 62 07 12

La Table

2 AVENUE DU COMMANDANT - DE - CHAMPAGNY
49300 CHOLET - TÉL 02 85 29 52 98

Du Mardi au Jeudi : 9h00 - 14h00 / 16h00 - 19h15
Vendredi et Samedi : 8h00 - 14h00 / 15h30 - 19h15

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

✉ FLEURONDESMAUGES@GMAIL.COM

🌐 WWW.FLEURON-TRAITEUR.COM

Apéritif

Entrées

Poissons

Plats uniques

Viandes

Légumes

L'Apéro chic...à partager

Rillettes du pêcheur	2.50 € les 100grs
Tataki de bœuf en coupelle	2.10 €
Tartinades et fougaces	2.90 €
2 à 3 au choix (5 pièces/personne) : duxelle de champignons, rillettes du pêcheur, tapenades, tzatziki, caviar d'aubergine...	
Mini rillards (50 gr/personne)	1.50 €
Planche de charcuteries fines (5 personnes)	25.00 €
Planche de charcuteries & Fromages (5 personnes)	28.00 €
Bouchées salées (minimum 10 pièces par sorte)	
Duxelle de champignons sur pain de campagne	0.95 €
Chèvre frais miel et poire sur pain aux noix	0.95 €
Tartare de saumon sur ciabatta-olives	1.10 €
Cookies saumon & crème de poire	1.80 €
Moelleux de volaille sur pain au colombo	0.95 €
Toast foie gras sur pain aux figues	1.50 €
Toast œuf brouillé, ciboulette et saumon	1.10 €
Maki	1.20 €
Tortilla pétoncles	1.50 €
Sablé à la mousse de chou fleur jaune.....	1.80 €

Les petits pains (minimum 10 pièces par sorte)	
Pain puravita tomates confites, Parme, roquette & chèvre	2.10 €
Pain puravita foie gras.....	2.60 €
Brioche de saumon fumé	2.20 €
Pain au curry & poulet mariné, sauce cocktail	2.00 €
Mini Entremet thon	1.80 €
Entremet parme et crème fromagère aux poires	1.80 €
Hamburger	2.20 €
<i>Végétarien, jambon à l'os, italien, rôti de bœuf, chèvre tapenade, saumon fumé & aneth</i>	

Les verrines (minimum 10 pièces par sorte)	
Verrine de Pétoncles et petits pois	2.20 €
Verrine de butternut & Pétoncles	2.20 €
Verrine foie gras et pain d'épices	2.50 €
«Wrap» saumon fumé et courgette.....	1.80 €

Desserts maisons	
Crème fondante vanille	2.50 €
Panna cotta Fruits rouges	2.50 €
Tiramisu Café	2.50 €

Les mignardises (pièce)	
Chouquette garnie vanille, caramel, pistache ou chocolat	1.00 €
Réduction sucrée ou macaron	1.30 €

A l'assiette

Foie Gras traditionnel à l'assiette	13.50 €
Cassolette de Cabillaud croûte de pain d'épices	11.00 €
Coquille St Antoine	12.00 €
Assiette Végétarienne	9.00 €
<i>Mousse de patate douce, crème d'asperges et croquant de chou fleur</i>	
Assiette Dôme de volaille	11.00 €
<i>gelée de pommes et longe de bœuf fumé</i>	
Cannelloni de merlu & Croquant de légumes	12.00 €



Entrées chaudes

Cassolette de poisson maître d'hôtel	10.00 €
Brandade de lieu	10.00 €
Velouté potimarron, lard fumé, croquant concassé de légumes et noisettes	7.00 €
Mini cassolette œuf poché et légumes croquants	7.00 €

LE CONSEIL TRAITEUR pour les cocktails

Pour un apéritif simple comptez 4 à 7 bouchées par personne.
Pour remplacer un repas comptez 16 à 20 bouchées en incluant le sucré !
Pour des formules toutes prêtes en apéritif ou pour remplacer un repas consultez notre Carte des Cocktails !

Prix selon cours et arrivage :

Filet de poisson et sauce au choix	de 8.00 € à 12.00 €	
Filet de merlu façon Tajine	11.50 €	
Dôme de merlan cœur coulant brocolis	11.00 €	
Cassolette de poisson sauce crustacés	11.50 €	
Encornets à l'Armoricaine	10.00 €	
Sauce au choix : Champagne, Aurore, pistil de safran, normande, oseille, fondue de poireaux, citronnelle, carottes aux agrumes, Coulis d'étrilles, supplément de		0.60 €



**LE FLEURON
DES MAUGES**

Nos cuisiniers
vous concoctent aussi
des petits plats
d'autres horizons

Nous sommes Traiteur et nos produits sont faits Maison

Cette carte est une carte de saison, nos produits sont fabriqués par l'équipe selon les commandes et arrivages.
Pour cette raison, quel que soit le nombre de personnes, nous ne pouvons préparer de plats différents pour chacun.
N'hésitez pas à nous questionner si vous voulez en savoir plus sur notre fonctionnement.

Parmentier de Bœuf *	8.00 €
Potée des mauges	10.00 €
<i>Porc et chou confit, pommes de terre, saucisse de Toulouse, carottes et champignons</i>	
Choucroute garnie	13.50 €
Pot au feu aux trois viandes	12.00 €
Carbonade flamande (bœuf à la bière)	9.00 €
Choucroute de la mer	15.00 €
Chili con carné avec riz	9.50 €
Couscous	12.50 €
Tajine d'agneau	12.50 €
Tajines* poulet au citron, bœuf aux pruneaux ou poissons aux épices ..	11.00 €
Tartiflette	9.00 €
Wok de légumes asiatiques	9.50 €
Lasagnes de légumes	9.00 €

*Deux sortes possibles à partir de 30 personnes 1.50 € en supplément

*Sans légumes

Planche Raclette : Sans fromage :	6.00 € par personne
Planche Mixte Raclette : Avec fromage :	11.50 € par personne

Des duos sont possibles !

Consultez-nous ...
Et si vous ne pouvez pas faire réchauffer sur place,
Selon nos possibilités, nous pourrions livrer le plat déjà chaud !



Volailles

Emincé de volaille forestier ou curry coco	9.00 €
Suprême de pintade fermier rôti à la bière & crème de moutarde	13.50 €
Parmentier de pintade au foie gras (avec un seul légume au choix) ..	12.00 €
Eclair de civet de pintade	10.00 €
Rôti de pintade farcie.....	11.00 €

Porc

Filet mignon farci à la crème d'épinards, jus réduit	9.50 €
Palette de porc à la diable	9.00 €
Effiloché de porc caramélisé	9.50 €
Joues de porc confites sauce vigneronne	10.00 €
Jarret de porc confit et laqué (pour 2 personnes)	16.50 €

Agneau

Souris d'agneau confite (selon approvisionnement)	14.50 €
Curry d'agneau et riz Madras	11.00 €
Épaule d'agneau façon gigot de sept heures	12.00 €

Veau & Bœuf

Osso bucco de veau	13.00 €
Rôti de veau en spirale de cèpes	12.50 €
Blanquette de veau	11.50 €
Bœuf aux carottes ou Bœuf Bourguignon	10.00 €
Pavé de bœuf nature, 3 poivres ou forestier	13.50 €
Effiloché de bœuf sauce morilles	11.00 €



Accompagnement 2.70 € pièce

1 légume à choisir déjà inclus dans le prix
des viandes et poissons !

- Mousseline de potimarron et noisettes
- Flan d'échalotes
- Flan de légumes
- Flan d'oseille et chou romanesco
- Fricassée de navets
- Bottereau d'automne (champignons et marrons)
- Gratin dauphinois nature ou pistaché
- Pommes dauphine
- Tatin de champignons des bois
- Risotto aux champignons ou nature
- Pommes de terre marinées aux giroles
- Cèpes et morilles en robe des champs
- Purées maison (carotte, céleri, patate douce, butternut, potimarron ou panais)
- Riz parfumé aux légumes
- Gratin de légumes d'antan
- Crémeux de pommes de terre au cœur coulant forestier
- Mousseline de carotte à l'orange
- Tombée de carottes à l'arabica
- Risotto aux fruits secs

Fromages



Plateau classique	3.10 €
Fromages pasteurisés : Brie, St Nectaire, chèvre	
Plateau affiné Maison Bénéteau (5 sortes maximum)	4.10 €
<i>Sélection de l'affineur</i>	
Picking de fromages affinés (Maison Bénéteau)	4.00 €